

Les fromages enfilent leur manteau d'hiver

Au cœur de l'hiver, les fromages dévoilent toute l'étendue de leur richesse et de leur caractère, captivant les palais des fins gourmets. C'est pendant ces mois plus frais que les fromages à affinage long révèlent pleinement leur splendeur, atteignant une maturité idéale. En effet, les températures hivernales influent sur la texture et les arômes, offrant des fromages subtilement nuancés en bouche. À l'occasion du prochain Salon du Fromage et des Produits Laitiers (du 25 au 27 février à Paris), zoom sur 4 fromages d'hiver qui réchauffent les papilles.



LA RACLETTE

C'est le fromage star de l'hiver. Rien de mieux qu'une bonne raclette pour se réchauffer. Cette année encore, la raclette se décline sous toutes ses formes : classique, à l'ail des ours, au fenugrec, au poivre...

3 exemples d'exposants à découvrir sur le salon :

- Huguenin Fromage (Suisse) **stand B070**
- Fromagerie d'Arvor (Bretagne) **stand A087**
- Fromagerie Chabert (Auvergne-Rhône-Alpes) **stand D049**



LE ROQUEFORT

Joyau de la gastronomie française, le Roquefort a un caractère unique qui provient de son affinage dans des caves naturelles.

En hiver, lorsque les températures chutent et que les caves offrent des conditions optimales, le Roquefort atteint son apogée, révélant toute sa complexité et sa richesse gustative.

À découvrir au salon :

- La Maison Combes (Occitanie) **stand B085**
- Roquefort Carles (Occitanie) **stand G060**
- Compagnons Fromagers (Occitanie) **stand E059**
- Gabriel Coulet (Occitanie) **stand D049**
- Vernières Frères (Occitanie) **stand H059**



LE MONT D'OR

Autre star de la saison, le Mont d'Or est une véritable pépite des montagnes du Jura. Sa production s'étend du 15 août au 15 mars, avant d'être commercialisé à partir du 10 septembre. Durant les mois les plus froids, sa dégustation devient un rituel de réconfort et de convivialité. Qu'il soit servi chaud en fondue ou dégusté simplement avec quelques accompagnements, le Mont d'Or incarne l'essence même des plaisirs de l'hiver.

2 exemples d'exposants à découvrir sur le salon :

- Fromagerie Badoz (Bourgogne-Franche-Comté) **stand C049**
- Coopérative des Monts de Joux (Bourgogne-Franche-Comté) **stand G081**
- Seignemartin (Auvergne-Rhône-Alpes) **stand J059**
- Rivoire-Jacquemin (Bourgogne-Franche-Comté) **stand H070**

LE BEAUFORT

En hiver, les fromages à affinage long dévoilent toutes leurs saveurs. Et le Beaufort en est un parfait exemple. Dans les caves fraîches et humides des montagnes alpines, le Beaufort mûrit lentement, acquérant une texture à la fois friable et fondante, et développant des saveurs riches et profondes.



3 exemples d'exposants à découvrir sur le salon :

- Fromagerie Edouard Conus (Auvergne-Rhône-Alpes) **stand G059**
- Seignemartin (Auvergne-Rhône-Alpes) **stand J059**
- Société Laitière des Hauts de Savoie (Auvergne-Rhône-Alpes) **stand H050**

Du 25 au 27 février, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers à Paris célèbre cette danse saisonnière des saveurs. Des exposants passionnés partageront les secrets de l'affinage et de la fabrication, dévoilant comment chaque fromage devient le reflet d'une période bien précise de l'année.

18^e édition

SALON BIENNAL RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS

Du dimanche 25 au mardi 27 février 2024 (9 h - 19 h)
Pavillon 7.3 - Paris Expo Porte de Versailles

270 exposants de 15 pays

8 000 visiteurs professionnels français et étrangers attendus

Un écosystème du monde de la production à la distribution : produits laitiers, fromages, matériels et équipements, produits d'accompagnements, Institutionnels et services.



<https://www.facebook.com/salondufromageparis/?ref=hl>



<https://www.instagram.com/salondufromage/>



<https://www.linkedin.com/company/salon-du-fromage/>

À propos de Comexposium

Le Groupe Comexposium est un leader mondial d'organisation d'événements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 événements professionnels et grand public, couvrant plus de 10 secteurs d'activités (agriculture/alimentation, retail/digital, mode/accessoires, loisirs...). Créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, Le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an. Grâce à ses événements (SIAL, All4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Rétromobile...), Comexposium permet à ses communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicanaux efficaces et ciblés.

www.comexposium.com

Contacts presse - Agence Madame Kotoba

Bérengère Creton – bc@madamekotoba.fr - 06 62 62 93 49 // Cécilia Ah-Tong – cat@madamekotoba.fr – 06 44 19 23 56